

สารบัญ

Contents

ย่านเมืองเก่าสงขลา Songkhla Old Town 7-10





ถนนนางงาม

Thanon nang ngam

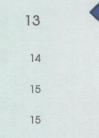
ขนมบอก
Khanom Bork
ก้วยเตี๋ยวเสี่ยงโชค
Kuay Tieo Sing Choke
ก๋วยจั๊บเจ็น้อย
Kuay Jab Jeh Noi
โพยมแต่เตี้ยม
Payom Tae Tium...
ข้าวต้มปลาเจ็นิ
Jeh Ni

ถนนพัทลุง

Thanon Phatthalung

 แผนที่เดินเที่ยวถนนพัทลุง รวมร้านอาหารอิสลาม Map & Muslim Resturant

11 12



16

16



ถนนนางงาม





| ก๋วยเตี๋ยวหางหมู | 17 |
|----------------------|----|
| Pig's tail Noodle | |
| ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น | 18 |
| Simmered pork noodle | |
| ฮับเซ่ง (เจ๊บ่วย) | 18 |
| Hub Seng (Jeh Buai) | |
| ไอศกรีมยิว | 19 |
| Yew Icecream | |
| อีเลฟเว่นวัน (111) | 19 |
| Fleven One (111) | |

| โจ๊กเกาะไทย | 20 | |
|-------------------------------|----|--|
| Joak Koh Thai | | 7 |
| อีแอนด์พีเบคเฮ้าส์ | 20 | |
| E&P Bake House | | |
| ไดมอนด์เบเกอรี่ | 21 | 2 |
| Diamond Bakery | | |
| ลูกขึ้นปลานึ่งร้านตุ๊กตา | 21 | |
| Tukta's Steamed Fish Meatball | | • ผู้ระบานที่ว่า สอง และ |
| ภัตตาคารหน้ำเด่า | 22 | - |
| Nam Dhou | | For the state of t |
| ก๋วยเต๋๋ยวหลอดจิตรลัดดา | 22 | |
| Rolled noodle | | C |
| | | |





| สุกี้ | นครใน | 23 |
|-------|--------------------------|----|
| Sul | ki Nakhonnai | |
| ร้าเ | มขนมไทยแม่ ฉวี | 23 |
| Kha | anom Thai Mae Chawee | |
| บ้าง | นขนมไทยสองแสน | 24 |
| Bar | n Khanom Thai Song Saen | |
| ร้าน | <u>เขนมไทยกุลประคอง</u> | 24 |
| | lprakhong Khanom Thai | |
| ร้าน | มตั้งฮั่วกิม | 25 |
| Tar | ng Hua Kim | |
| ร้าเ | มแต้เฮี้ยงอิ้ว | 25 |
| Tae | Hiang | |
| ก๋วย | ยเตี๋ยวป้ารุ่งใต้โรงงิ้ว | 26 |
| Kua | ay Tieo Paa Rung | |
| ร้าน | เไอศกรีมโอ่ง | 26 |
| Ong | g Icecream | |

| ก๋วยเตี๋ยวโกยาว ก๋วยเตี๋ยวโบราณ |
|---|
| Kuai Tiwo Ko Yao |
| เกียดฟั่ง ต้นตำรับข้าวสตู |
| Kiet Fang |
| กะลอจี้และเต้าฮวยเจ้าเก่า |
| Kalojee and Tao Huai |
| ก๋วยเตี๋ยวและเต้าคั่วป้าจวบ |
| Paa Juab's Noodle |
| ร้านไอศกรีม บันหลีเฮง |
| Ban Lee Heng Icecream |
| Ban Lee Heng Icecream ร้านเต้าหู้ยี้เสวย |
| Tao Hu Yee Sawei |





สารบัญ

| ร้านเก้าห้อง โจ๊กหมู ก๋วยจั๊บ | | 30 | | |
|-------------------------------------|--------------------|---------|--|--|
| Kao hong | | | At n | T |
| ร้านแก้วโปรด | | 31 | A PT | 1 |
| Glass, please | | | 1 | |
| ร้านแม่เล็ก ขนมกลอก บ้าบิ่น | มะพร้าวอ่อน | 32 | Me law | |
| Magnetic candy roll | | | | - |
| ร้านฉั่วเฮงหยู | | 32 | | |
| Chua Heng Yu. | | | | |
| แผนที่เดินเที่ยวถนนนางงาม | | 33 | | |
| Map | | | | |
| กนนนครใน | 34- | 39 | | |
| Thanon Nakhornnai | | | | |
| ร้าน J-Glass | | 35 | | |
| กล้วยปิ้ง | | 36 | 10 | |
| Grilled Banana | | 00 | (9) | |
| ขนมสอดไส้ | | 36 | | |
| Khanom Sawd-sai | | 00 | F 8 | |
| ร้านสินอุดลย์พันธ์ | | 36 | 30 | |
| Sin Adulbhan | | 30 | | |
| อ่องเฮียบฮวด | | 37 | | and the same of th |
| Ong Heap Hvad | | 37 | | |
| ร้านยินดีสงขลา | | 38 | 10 | S AL |
| | | 30 | | |
| Yindee Songkhla ร้านดีปลี | | 38 | SO S | 3 |
| | | 30 | | |
| Deeplee แผนที่เดินเที่ยวถนนนครใน | | 00 | | |
| | | 39 | 120 | |
| Map | ถนนนค | รนอ | n | 36-39 |
| | Thanon | | | |
| | | | เวถนนนครนอก | 40 |
| - Annual Control | | | 1 4 6 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 | |
| 一生 | Map ร้านปี้เต | † | | 41 |
| 348 | Piteh | | | |
| | รวมขอ | งอร่อย | ตามซอย | 42 |
| | แหล่งท่ | องเที่ย | วแนะนำ | 43 |
| | Memo | | | |
| | คู่มือนักเดินทาง | | | 44-45 |
| | Transportation | | | |
| | ร้านอาร์ทิส มีเดีย | | | 46 |

Artist Media

แผนที่เดินเที่ยวย่านเมืองเก่าสงขลา



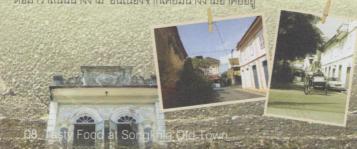




สงขลาเมื่ออดีตราว 200 ปีก่อนนั้น อยู่ทางฝั่งตะวันตกของทะเลสาบ เรียกว่า "เมืองสงขลาฝั่งแหลมสน" จนกระทั่ง พ.ศ. 2385 จึงย้ายมาทางฝั่ง ทิศตะวันออกบริเวณตำบลบ่อยาง เรียกกันว่า "เมืองสงขลาฝั่งบ่อยาง"

ย่านเมืองเก่าสงขลา ในปัจจุบันตั้งอยู่ในเขตเทศบาลนครสงขลา ประกอบด้วย

ถนน 3 สายขนานกัน คือ ถนนนครนอกถนนนครใน และถนนนางงาม ซึ่งถนนนครนอกอยู่ขิดขนานไปกับขายฝั่งทะเลสาบสงขลาและในอดีตนั้นตั้งอยู่ นอกกำแพงเมือง ถัดเข้ามาคือถนนนครใน อันเป็นถนนเส้นแรกของสงขลา เป็นถนนที่อยู่ด้านในของกำแพงเมืองและเป็นย่านที่อยู่อาศัยของผู้มีฐานะ ส่วน ถนนนางงามนั้นสร้างขึ้นภายหลัง เดิมชื่อว่าถนนเก้าห้อง แต่ผู้คนเรียกขานกัน ต่อมาว่าถนนนางงาม อันเนื่องจากเคยมีนางงามอาศัยอยู่









จุดเด่นของย่านนี้เป็นอาคารบ้านเรือน ปะปนกันในสไตล์ชิโนโปรตุกีสและห้องแถว แบบเก๋งจีน ในปัจจุบันถนนนางงามเป็นถนน สายหลักในย่านเมืองเก่า มีอุรกิจร้านค้าตลอดสาย โดดเด่นเป็นที่รู้จักกันว่า เป็นถนนที่เปิดขาย อาหารมากมายหลายประเภท เริ่มบริการ กันตั้งแต่ช่วงเข้าไปจนค่ำมืด





ทุกวันนี้มีผู้คนมากมาย
เดินทางแวะเวียนกันมาเที่ยวชม
สถาปัตยกรรมในย่านเมืองเก่า
สงขลา ที่ส่วนใหญ่ยังคงเอกลักษณ์
ตั้งเดิมไว้ กราบไหว้ สิ่งศักดิ์สิทธิ์
คู่บ้านคู่เมือง พบปะพูดคุยกับ
ชาวพื้นที่ พร้อมเลือกชื้อเลือก
ทานอาหารที่มีหลากหลาย
ประเภท





.....Songkhla Old Town

Since 200 years ago, Songkhla was formerly located on the West Coast of Songkhla Lake (Thalesap Songkhla) where which was called "Songkhla Laem Son" till B.E. 2385 when it was moved to the east coast on the area which named "Songkhla Bor Yang" in Amphur Muang Songkhla under responsibility of Songkhla Municipality.

Songkhla Old Town covered the area of 3 avenues. Thanon Nakhornnok, Thanon Nakhornnai, and Thanon Nang Ngam. Earlier, there were only 2 roads in Songkhla including Thanon Nakhornnok which is adjacent to Songkhla Lake and Thanon Nakhornnai which is the downtown road. Thanon Nakhornnok was situated out of the town wall of Songkhla, while Thanon Nakhornnai the first road of Songkhla was in the town wall and was the habitation area of wealthy fffamilies. Later on, the third road was constructed and called Thanon Kao Hong or Kao Hong Area with the purpose for City Pillar Celebration. Thanon Kao Hong was locally called Thanon Nang Ngam where row-houses of single or double stories in Chinese architecture with earthen roof-tiles from Koh Yor. The term "Nang Ngam" (miss beauty contest) was presumably that a pretty lady who was entitled Miss Songkhla stayed in this area the locals so called the the road "Thanon Nang Ngam", or the term was derived from "Na Ngam" due to its location where used to be paddy fields before transformed into trading area of Songkhla and existing till the present day.



Songkhla was a significant port town in the South engaging with fishery, plenty of fishing and cargo boats landed and transferred goods and marine product at Songkhla port and made Songkhla Old Town very busy. As time passed by going on and everything has changed, waterway traffic decreased its role that left these 3 roads of Songkhla Old Town became inactive. The 3 roads maintain their cultures and folk ways as usual, houses, buildings, culture as well as nice food are still remain







เริ่มกันได้ตั้งแต่ต้นถนนนางงามตัดกับถนนพัทลุง เป็นชุมชนเก่าแก่เรียก กันว่า "บ้านบน" ส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลาม จึงมีอาหารมุสลิมมากมายหลาย ขนิดให้แวะเวียนไปอุดหนุนกันได้ตามอัธยาศัย ต้องลองจะได้เห็นว่ารูปร่างหน้าตา กลิ่น และรสชาติของอาหารมุสลิมนั้น ยั่วยวนชวนลิ้มลองน่าดู ไม่ว่าจะเป็น โรตี, มัสมั่น, ชุปกระดูก, ข้าวหน้าเนื้อ, เป็นต้น ล้วนแล้วแต่ผ่านการสืบทอดกรรมวิธี และสูตรเด็ดกันมา ลองพิสูจน์ได้จากร้านสุดา ร้านดาหวัน ร้านกะฟะห์ ร้านอัสมาชึ่งอยู่ใกล้กันกับมัสอิด







'Ban Bon' is regarded as a Muslim zone where many Muslim restaurants and food stalls are available, especially in the evening. Common menu of Muslim food are beef soup, deep fried fish, roti, Musman (spicy Muslim curry), beef rice, etc. that are available on Thanon Phatthalung off Thanon Nang Ngam.











UELKER

จากทางถนนพัทลุงเลี้ยวเข้าสู่ถนนนางงาม ตรงหัวมุมถนนด้านขวามือ มีของกินขึ้นชื่อคือ "ขนมบอก" (ขนมกระบอก) เป็นขนมไทยโบราณ มี 2 แบบคือ แบบข้าวเหนียวและแบบแป้ง ซึ่งทั้งสองแบบผ่านการทำให้สุกด้วยการนึ่ง ในภาชนะทรงกระบอก ก่อนจะนำมาคลุกเคล้ากับมะพร้าว จุดเด่นสำคัญของ ขนมบอก อยู่ที่รสชาติหอม หวาน มัน เค็ม แบบขนมไทยแท้ ปัจจุบันมีเพียงหนึ่ง เดียวเท่านั้น เปิดขายทุกวันตั้งแต่เวลาประมาณเที่ยงไปจนกว่าของจะหมด ขอบอกไว้ว่าหมดเร็วมาก ติดต่อพี่เล็กผู้ขาย "ขนมบอก" ได้ที่ 08-9659-8723, 08-9739-5528



Khanom Bork

From Thanon Phatthalung Turn to Thanon Nang Ngam and there exactly on the right corner is a famous "Khanom Bork" (cooked glutinous-rice in cylinder tubes) that is available in 2 types: glutinous rice and flour. Both types must be cooked in cylinder tubes then roll over coconut which mixed with sugar. Its smell and taste of genuine Thai dessert are outstanding. Only one and original on Thanon Nang Ngam. Open daily since midday until sold out. The owner of Khanom Bork is "Lek" who can be contacted for the dessert at H/P: 08-9659-8723, 08-9739-5528,

Tall tot

ขนมกระบอก หรือหนมบอก ของฝากจาก ถ.นางงาม เมืองสงขลา ที่ตั้ง 222 ถ.นางงาม ต.บ่อยาง อ.เมือง จ.สงขลา เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา

11.00 น. - 14.00 น.

14 Tasty Food at Sonokhla Old Town



ก๋วยเตี๋ยวเสี่ยงโชค หรือที่คนท้องถิ่นอาจจะเรียกกันว่า **'หมี่เป็๊ยก'** เป็น บะหมี่ผัดสูตรดั้งเดิมของร้าน ขายมานานกว่าสี่สิบปี มีรถเข็นไม้เป็นเอกลักษณ์ ของร้าน และการเสี่ยงโชคว่าจะได้กินหมี่ผัดที่มีเครื่องเยอะหรือเส้นเยอะ ขายในราคา ไม่แพง รถเข็นหมี่ผัดตั้งคู่กับรถเข็นเต้าทึงเจ้าแรกของสงขลา รสชาติอร่อย เปิดทุกวัน ยกเว้นวันอาทิตย์ ตั้งแต่เวลาประมาณหกโมงเย็นไปถึงสามทุ่ม



Kuay Tieo Sing Choke

Draw Luck noodle or locally called "Mi Plak", is a fried noodle of its own recipe that has been selling for 40 years by now. An old wooden cart is its symbol for selling its fried noodle which is available along with "Tao Teung" (Chinese dessert) which is the first one of Songkhla. opens everyday except Sundays since about 6.00 PM to 9.00 PM

ท่วยจิ้นเจีย้อย

ขายก๋วยจั๊บมานานนับสี่สิบปี โดยไม่ใช้ผงชูรสก็อร่อยจากน้ำต้มกระดูกหมู ที่เคี่ยวจนได้รสชาติ ก๋วยจั๊บหางหมูเป็นเมนูเด็ดของทางร้าน และยังมีเมนูอื่น ๆ อีก อาทิเช่น ข้าวหมูแดง ข้าวมันหมูกรอบ ข้ามต้มปลากะพง เกาเหลาเลือดหมู เกาเหลาลูกชิ้นหมู ต้มยำปลากะพง บะหมี่เกี๊ยวอีกด้วย เปิดขายตั้งแต่เจ็ดโมงเข้า ไปถึงประมาณบ่ายสอง



has been established for 40 years. Without any MSG, added that sweet and tasty soup resulted from the boiled water with pork bones makes the Kuay Jab Haang Moo (noodle with pig's tail) delicious. Other nice dishes are served as well, such as Khao Moo Daeng, Khao Man Moo Krob, boiled rice with seabass, etc. Open daily during 7.00 AM – 2.00 PM



....โมผมแต่เตี้ผม 🚳

อิ่มอร่อย ยามเข้า ที่เปิดขายมานานกว่า สิบปี เมนูทุกอย่างทำเองชนิดวันต่อวัน เน้นใช้วัตถุดิบ ที่ใหม่สด รสขาติจึงอร่อยด้วยเมนูแต่เตี้ยมที่หลาก หลาย แยกไว้เป็นเข่งเล็กๆ สะดวกในการเลือกสั่ง ให้บริการตั้งแต่หกโมงเข้าไปถึงเที่ยง ปิดบริการ ในวันพธ และพฤหัสบดี









Payom Tae Tium...

Morning supper that has opened for 10 years with all home-made dimsum that emphasizes on daily fresh materials for fresh and delicious produce that will be provided in little baskets. Available since 6.00 AM until midday except on Wednesdays and Thursdays.



___ข้าวต้มปลาเร็น

ข้าวต้มปลากะพง และบะหมี่เกี๊ยว ขายมานาน มีชื่อเสียงด้านรสชาติที่อร่อย และคุณภาพของวัตถุดิบที่เลือกใช้ ไม่ใช้ผงชูรส ทำให้เป็นที่รู้จักกันทั่วย่านสงขลาเมืองเก่า และ เป็นเจ้าเดียว ที่ขายข้าวต้มปลาบนถนนนางงาม เปิดบริการในช่วงเย็น ประมาณสี่โมงเย็น ถึงสี่ทุ่ม ลูกขึ้นปลา และปลากะพงลวกจิ้ม เป็นเมนูสุขภาพที่ไม่ควรพลาด

Jeh Ni...

Boiled Rice with Seabass and Wonton Soup. It has been known for its quality and fresh materials without additional MSN for a long time and it is the only one boiled rice with seabass shop on Thanon Nang Ngam, open during 4.00 PM – 10.00 PM Scolded fish meatball and seabass is a recommended healthy menu.

16 Tasty Food at Songkhla Old Town



....ท่วยเตี๋ยวหางหมู

เปิดขายมานานกว่าห้าสิบปี จนถึง รุ่นที่สามในปัจจุบัน โดดเด่นตัวยลูกขึ้น ที่ทำเองด้วยสูตรของทางร้าน ที่สืบทอดต่อ กันมา และหางหมูที่ต้มสุกแบบเคี้ยวกรุบ ทำให้มีชื่อเสียงมานาน เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่ 8.30 -17.30 น.

Pig's tail Noodle

which has been in service for 50 years until the third generation in the present time. It is outstanding with its own inherited recipe of meatball and cooked pig's tails made it glorious for long time. Open daily 8.30 AM - 5.30 PM







ท่วยเดียวพมูตุ้ม

เจ้าเก่าของสงขลา เป็นเจ้าเก่าแก่ที่มีชื่อเสียงมาตั้งแต่ ก่อนย้ายเข้ามาขายบนถนนนางงาม เปิดขายทุกวันตั้งแต่ 7.30 น. - 15.00 น. ยกเว้นวันพุธ น้ำซุปตุ้นยาจีนที่ต้องใช้ เวลาในการตุ้นอย่างน้อยๆ 4 ชั่วโมง ทำให้หมที่ตุ้นนั้น ทั้ง หอม เครื่องยาจีน และรสชาติอร่อย ไม่เพียงแต่ก้วยเตี้ยวเท่านั้น สุกี้ยังเป็นเมนูเด่นอีกอย่างที่ชวนชิมอีกด้วย



Simmered pork noodle

the original one in Songkhla since before moving in to Thanon Nang Ngam, opens daily at 7.30 AM - 3.00 PM except Wednesdays. Its Chinese recipe soup needs at least 4 hours simmering to make it delighted. Not only simmered pork noodle, but Suki is its distinguished menu as well.

ฐกาหุง (เกกาล)

เปิดเป็นร้านขายกาแฟมา เกือบร้อยปี บีขบบปังสังขยา เป็นอาหารเด่น และยังมีขนมจีบ ซาลาเปา เต้าหู้สอดไส้หมุสับ ลูกขึ้นนึ่ง บริการควบคู่ไปกับ เครื่องดื่ม ประเภทชา กาแฟ เปิด ทุกวัน ตั้งแต่หกโมงเข้าถึงเที่ยง



Hub Seng (Jeh Buai)

years by now. Toast and egg custard are its outstanding products with other yummy food such as dumpling, bao, stuffed minced pork in tofu, steamed meatball, along with coffee and tea. Open daily in the morning, 6.00 AM until

ไลศกรีมข้า

ไอศกรีมยิว เป็นที่รู้จักกันอย่าง Yew Icecream กว้างขวางทั่วไปว่า เป็นร้านไอศกรีมใส่ไข่ สูตรดั้งเดิมสืบทอดกันมาร่วมแปดสิบปี ใช้ไข่ไก่สดเฉพาะไข่แดงใส่ลงไปในแก้ว ตาม ด้วยไอศครีมสูตรเฉพาะของทางร้าน กวน ให้ไข่แข็งตัวเข้ากับไอศกรีม แล้วตักใส่ปาก แล้วลิ้มรสความหอมมันเฉพาะตัวที่ไม่ เหมือนใคร เปิดขายทุกวันช่วงสี่โมงเย็น ไปถึงประมาณสองทุ่ม



is widely known as the original icecream with fresh yolk that is inherited recipe since 80 years ago. Only fresh yolks would be used to put on its unique-recipe icecream. Simply stir icecream to get it well mix with yolk which will become sticky without any unpleasant smell. Visit and taste the original and famous icecream with yolk which opens daily in the afternoon during 4.00-8.00 PM

ลีเลฟเว่นวัน (111)

ร้านตั้งอยู่บ้านเลขที่ตองหนึ่ง ขายสเต๊กหลายขนิดเด็ดๆ ก็เป็น สเต็กปลาแซลม่อน ราดด้วยนำเกรวี สูตรของทางร้าน นอกจากนั้นก็ยังมี อาหารตามสั่งอีกหลากหลายเมนู เปิดขายจันทร์ถึงเสาร์ ตั้งแต่สายๆ ไปจนถึงช่วงเย็บ





Eleven One (111)

is the name of the steak shop derived from its address of house number, offering many steak menu such as salmon steak, porkchop, etc. with its gravy sauce. Some simple Thai dishes are also available. Open on Mondays to Suturdays during late morning till evening.

โร๊กเกาะไพผ

ใจ๊กเกาะไทย ขายเฉพาะข้าวด้มใจ๊กมาหลายสิบปี เปิดขายทุกวันตั้งแต่ ตีห้าครึ่งก่อนสว่างไปจนเกือบ ๆ เที่ยง ทั้งกลิ่นและรสของใจ๊กมาจากส่วนผสม ที่สดใหม่ และผ่านวิธีการปรุงอย่างพิถีพิถันเพื่อลูกค้าโดยเฉพาะ โดยทางร้าน ใช้ข้าวหอมมะลิแท้ในการทำใจ๊ก เคี่ยวกับน้ำซุปกระดูกหมูจนข้าวแตก และเนื้อหมู สับรสชาติกลมกล่อม นุ่มลิ้น ใครที่เคยได้ลิ้มลองรสชาติใจ๊กหมูของร้านเกาะไทย แล้วบอกเป็นเสียงเดียวว่า อร่อยจริง ๆ เป็นที่ติดอกติดใจลูกค้ามากมาย

Joak Koh Thai

only sells rice congee with minced pork for some decades, opens daily since 5.30 AM until almost midday. Scent and taste of the congee which are from fresh and daily ingredients and specially cooked for customers. Genuine jasmine rice is chosen for simmering in pork bones soup with minced pork yielding delicate taste.







...อีแอนด์พีเนกเฮ้าส์

ร้านเบเกอรี่ที่เปิดขายมาหลายปี มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นผิดไปจากอาคาร เก่าแก่ย่านถนนนางงาม ด้วยการตกแต่งร้านสไตล์โมเดิร์น และโฮมเมดเบเกอรี่ กาแฟ สูตรต่างๆ ทั้งร้อนและเย็น ทั้งไอศครีมสารพัดสูตรทำให้มีลูกค้ามาไม่ขาดสาย ตลอดช่วงเวลาเปิดบริการตั้งแต่ประมาณสิบเอ็ดโมงไปถึงสามทุ่ม

E&P Bake House

is an outstanding bakery on Thanon Nang Ngam for years where its stylistic decoration and interior make its shop distinguished from other buildings in the area. Its bakery menu is all homemade including yummy icecream of various flavors. It opens daily at 11.00 AM – 9.00 PM

20 Tasty Food at Songkhla Old Town





รานเปกายรถานเกตงเตมของลงขลา ผลตขนมหลากหลายขนตตาย คุณภาพสินค้าที่ดีมาตลอด เอแคล และคุ้ากี้กุ้งแห้ง เป็นของเด็ดของทางร้าน เลือกชื้อหากันไปทุกวันตั้งแต่แปดโมงเข้าไปจนถึงทุ่มครึ่ง



Diamond Bakery

is one of an old shop of Songkhla. It bakes diversity of quality produce especially its famous eclair and dried shrimp cookies. The bakeshop opens daily at 8.00 AM - 7.30 PM



...ลูกชี้นุปลานึ่งร้านตุ๊กตา

ลูกขึ้นปลานึ่งร้านตุ๊กตา เป็นรถเข็นขายวันละสองเวลา ช่วงเช้าขายหน้า ร้านเกาะไทย ช่วงเย็นขายหน้าร้านดอกไม้ต้นรักฟลอริสต์ ลูกขึ้นปลาทำเอง เสียบไม้นึ่งไว้ในลังถึง ลูกขึ้นปลาเหนียวนุ่มเข้ากันดีกับน้ำจิ้มรสเด็ดสูตรเฉพาะตน นอกจากนั้นยังมีกะลอจี๊และอื่นๆ อีกหลายอย่างด้วย

Tukta's Steamed Fish Meatball, available 2 times daily: opposite Koh Thai in the morning and in front of Ton Rak Florist in the afternoon. Its steamed homemade fish meatballs get on very well with its spicy dip-sauce. Moreover, 'ka-lo-ji' and other food are available too.

..ภัตตาการหนึ่าเด่า

ร้านเก่าแก่ อีกแห่งหนึ่งของสงขลา ขายข้าว หมูแดง ข้าวมันไก่ และอาหารตามสั่งทั่วไปมีอาหาร จานเด็ดของร้านที่แนะนำคือไส้กรอกตับ ด้วยสูตร เฉพาะและกรรมวิธีการทำที่ยุ่งยากจึงทำขึ้นมา จำนวนไม่มากนักในแต่ละวัน มีความอร่อย และ โดดเด่นแตกต่างไปจากไส้กรอกอื่นๆ ไปใช้บริการ ได้ทุกวันในช่วงตั้งแต่ แปดโมงเข้าไปจนถึงสี่โมงเย็น



Nam Dhou

is one of old restaurants in Songkhla, selling red-pork with rice, chicken with rice, and other made-to-order dishes with "liver sausage" as its specialty which needs cooking technique and skill, so it can produce a limited amount of sausage a day, but its produce is very tasty much different from other sausages. It opens daily from 8.00 AM - 4.00 PM.

..ท่วนเติ๋นวหลอดจิตรลัดดา

มีก๋วยเตี๋ยวหลอดรสชาติดีเป็นอาหารแนะนำ

Jitladda Rolled Noodle is located on Thanon Raman, in front of Satri Watchiranukul School. It serves rolled noodle as its major menu.





22 Tasty Food at Song tha Old Town



.....สุกิ้นอรใน

เป็นร้านขายอาหารมานานหลายสิบปีแล้ว มีบริการทั้งอาหารจานเดียวและอาหารตามสั่งทั่ว ๆ ไป อาทิเช่น ข้าวหมูทอด, ราดหน้า, ต้มยำ, ผัดกระเพรา และอีกมากมาย แต่เมนูแนะนำของ ทางร้านคือ สุกี้ทะเล เปิดบริการทุกวัน ยกเว้นวันเสาร์ ระหว่าง 10.00 - 15.00 น.

Suki Nakhon Nai

has opened for over tens years, serving a la carte and single-dish menu such as fried pork with rice, "raad-naa" (gravy topped noodle), Tom Yum, "phatkra-prao", etc. while its most recommendation is seafood suki. It opens daily during 10.00 AM – 15.00 PM except on Saturdays.

.....ร้านผนมไทยแม่สวี

ได้รับการคัดเลือกเป็นสุดยอด OTOP ระดับประเทศ เจ้าแรกใน จังหวัดสงขลาเปิดมานานกว่า 30 ปีแล้ว ของขึ้นชื่อของทางร้าน ได้แก่ ต้มสามเหลี่ยมใส่ ไส้หมูทรงเครื่อง รสชาติกลมกล่อมหุ้มด้วยข้าวเหนียวนุ่มๆ และข้าวฟางกวน เป็นขนมเก่าแก่ขึ้นชื่อของชาวสงขลา ขายคู่กับข้าวเหนียวตำกวน รสชาติไม่หวานจนเกินไป กลมกล่อมพอดี เป็นขนมที่ทุกคนต้องชื้อติดมือ กลับบ้าน เมื่อมาเยือน ถนนนางงาม เปิดบริการ อังคาร - อาทิตย์ ตั้งแต่เวลา 06.00 น. – 20.00 น. โทร. 0-7444-0664 , 08-9659-4707

Khanom Thai Mae Chawee received OTOP Product Award for the first one in Songkhla province. It has opened for over 30 years with its outstanding choices such as stuffed sticky rice (tom-sam-liam) and stirred sorghum (khao-fang-kuan). Open on Tuesdays – Sundays during 6.00 AM – 8.00 PM, it can be contacted at Tel. 0-7444-0664, 08-9659-4707





...บ้านบนมไทผสองแสน

เป็นร้านขายขนมไทยพื้นเมืองของ จ.สงขลา ที่มีมานานกว่า 60 ปีแล้ว ซึ่งเป็นที่รู้จักของคนสงขลา และนักท่องเที่ยวมาข้านาน และขนมที่ขึ้นชื่ออันดับหนึ่ง ของที่นี่ คือ ขนมทองเอก เพราะด้วยความพิเศษของเนื้อแป้งที่เป็นสูตรลับเฉพาะ ของทางร้านทำให้ขนมทองเอกคงความอร่อย และพิเศษแตกต่างจากที่อื่น ๆ ทำให้ได้รับความนิยมจากผู้มาเยือนชื้อเป็นของฝากอยู่เสมอๆ เปิดบริการทุกวัน คั้งแต่เวลา 07.00 น. – 20.00 น.



Ban Khanom Thai Song Saen

is another well-known dessert shop of Songkhla which has been in service for 60 years. Its most famous dessert is "Khanom Thong Ake" with concealed recipe that makes it distinguished and different from the others. It opens daily during 7.00 AM - 8.00 PM

....ร้านมนุมไทยกุลประกอง

เป็นร้านขายขนมไทยเก่าแก่อีกร้านหนึ่งที่มีขนมไทย ขึ้นชื่อของเมืองสงขลา ให้ได้ลิ้มลองรสชาติกัน นั่นก็คือ ขนมสัมปันนี้ ที่เป็นสูตรตั้งเดิมสืบทอด รุ่นต่อรุ่นตั้งแต่สมัยคุณยายของร้าน และภายในร้านก็ยังมีขนมไทยหลากหลายขนิด ให้เลือกชื้อกลับบ้านเป็นของฝากแก่ผู้มาเยือน เปิดบริการทุกวัน

ตั้งแต่เวลา 07.00 น. - 20.00 น



Kulprakhong is noted with its 'Khanom Sampani' of its own inherited recipe from grandmother generation. Moreover, other desserts are available as well. It opens daily during 7.00 AM – 8.00 PM



24 Tasty Food at Songkhla Old Town



ร้านตั้งสั่วกิม

ร้านตั้งฮั่วกิม ตัวร้านเป็น เรือนไม้เก่าๆ มีโต๊ะ เก้าอี้ ไว้รองรับแขก เพียงไม่กี่โต๊ะ ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของ ร้านนี้ บริการน้ำขา กาแฟ และที่ขึ้นชื่อ ของร้านนี้คือ ขนมจีบ และซาลาเปา ลูกใหญ่รสชาติอร่อย มีหลากหลาย ไส้ให้เลือกขื้อ เปิดบริการมานาน หลายปีแล้วเช่นกัน คนส่วนใหญ่เรียกว่า ขนมจีบ ซาลาเปา 9 ห้อง เปิดขาย วันจันทร์-เสาร์ ตั้งแต่เวลา 06.00 น. – 19.00 น.

Tang Hua Kim

is a small coffee shop serving coffee and tea with its most outstanding dumpling and big bao. It has been in service for many years and is locally called "khanom-jeab-salapao-kao-hong". It opens on Mondays to Saturdays during 6.00 AM - 7.00 PM

ร้านแต้เป็นงอิ้ว

ร้านแต้เฮี้ยงอิ้ว ร้านนี้ถือว่าเป็นร้านขึ้นชื่อของจังหวัดสงขลาที่เก่าแก่ ย่านเมืองเก่า ถนนนางงาม ภายในร้านตกแต่งโต๊ะ เก้าอี้ ด้วยงานไม้ร่วมสมัย ให้บรรยากาศเก่าๆ สไตล์จีน อาหารที่นี่มีทั้งไทย-จีน และอาหารทะเล อาหาร ทุกจานที่เสริฟจะมีข้อนกลางมาให้ทุกจาน รสชาติอาหารอร่อยกลมกล่อม ราคาไม่แพง อาหารแนะนำ ต้มยำแห้งปลากะพง, เปิดพะโล้, ผัดผักบุ้งเต้าเจี้ยว ใครมาเยือน สงขลา ก็จะแวะฝากท้องกับร้านนี้กันทั้งนั้น เปิดบริการ 11.30 น. – 14.00 น. , 17.00 น. – 20.00 น. ทุกวัน

Tae Hiang

and 5.00 PM - 8.00 PM

Iew seems to be the most famous and the oldest restaurant of Songkhla Old Town, located on Thanon Nang Ngam and simply decorated in a little Chinese style while serving Thai food, Chinese food, and seafood with its recommendation of dried Tom Yum Seabass, stewed duck, and stir-fried morning glory with salted soya beans. This long-time restaurant is often recommended to visitors to Songkhla. It opens 2 sessions daily during 11.30 AM – 2.00 PM



Kuay Tieo Paa Rung

has been in service under a Chinese Opera House in the compound of Songkhla City Pillar Shrine for 70 years, open daily at 11.00 AM - 2.00 PM

ร้านไลศกรีมโล่ง

บริการ ขายไอศกรีมกะทิสด หลากหลายรสขาติ ทั้งไอศกรีม ถั่วเขียว ไอศกรีมยกล้อ ไอศกรีม รวมมิตร และทางร้านยังมีบริการ ลูกขึ้นปลาทอด กับน้ำจิ้มรสเด็ด ให้ได้ลิ้มลองกันอีกด้วย ทางร้าน จะใช้โอ่งใบเล็กสไตล์เก๋ ๆ เป็น ภาชนะใส่ไอศกรีม เป็นจุดขาย ของร้าน และหากลูกค้าท่าน ใดสนใจอยากจะได้โอ่งสไตล์เก๋ ๆ ไว้เป็นที่ระลึก ทางร้านทยให้ในราคา ใบละ 15 บาท เท่านั้น เปิดบริการ ทุกวัน ตั้งแต่เวลา 11.00 น. – 19.00 น.

..ท่วนเตี้นวป้ารุ่งใต้โรงจิ้ว

เปิดมานานกว่า 70 ปีแล้วภายใน ศาลเจ้าพ่อหลักเมืองขายอยู่ใต้โรงเจ มีเอกลักษณ์ เฉพาะ หากมีโอกาสได้ไปเที่ยว ถนนนางงาม ก็ไม่ควรพลาดที่จะแวะชิม เปิดบริการทุกวัน <mark>ตั้</mark>งแต่เวลา 11.00 น. – 14.00 น.





Ong Icecream

serves coconut-milk icecream of various flavors including "icecream thua-khieo" (mung beans icecream), "icecream-yok-lo" (wheelie icecream), and "icecream-ruam-mit" (all-mixed icecream). Icecream will be served in a small "Ong" (earthen jar) which can be taken home at 15 Baht each. Moreover, deep-fried fish meatballs that get on very well with its tasty dip sauce is also provided. Its service is available during 11.00 AM - 7.00 PM daily.

...กัวผเตี้ยวโทยาว ทัวผเตี้ยวโทราณ

เล้นกับผักบุ้งลวกอยู่ในขามนึง ลูกขึ้น ที่ทำเอง แยกไว้ในน้ำชุปอีกชามนึง เหยาะ พริกไทยลงไปหน่อย ปรุงรสตามชอบกว่าจะรู้ ตัวก็กินหมดชามไปแล้ว เปิดทุกวันตั้งแต่ ประมาณแปดโมงเข้าไปถึงบ่ายโมง

Kuai Tiwo Ko Yao

is an old style noodle, separate noodle in a bowl and soup where its homemade meatballs and veggies are in another bowl. Add some seasoning as prefer and before realized the noodle gone empty. It is available daily since about 8.00 AM until 1.00 PM









...เกียดฟัง ต้นตำรับข้าวสตุ

เกียดฟั่ง ต้นคำรับข้าวสตู ร้านเก่าแก่ของถนนนางงาม อีกร้านที่มีอาหารเด็ด สองช่วงเวลา ช่วงเข้าเปิดตั้งแต่ 6 โมงเข้า ขายข้าวสตู มีทั้งเนื้อไก่ หมูพร้อมเครื่อง ในและเลือดในน้ำซูปสตูสูตรดั้งเดิม ช่วงเย็นมีซาลาเปา อันเป็นเอกลักษณ์ ที่ซาลาเปาลูกใหญ่นั้นใหญ่จริง แบบกินลูกเดียวอยู่ท้อง รสชาติซาลาเปาก็อร่อย และมีหลายไส้ให้เลือกซื้อ ไปอุดหนุนลิ้มลองกันได้ทุกวัน

.....Kiet Fang

Kiet Fang is the original shop selling stew with rice in the morning time and bao in the evening. The stew is cooked with its original recipe including chicken, pork, pork's entrails, widely known of its big size that costs 25 Baht each, only one can often full each one.







กะสอจีและเต้าฮวยเจ้าเท่า

ขนมแป้งทอดสูตรโบราณ ซึ่งเป็นสูตรเฉพาะของทางร้านจริง ๆ ตัวแป้งกรอบ นอกนุ่มใน คลุกเคล้ากับถั่วบดที่หอมและกรุบกรอบ ขนมโบราณที่หากินยาก ร้านเป็นรถเข็นไม้เก่าๆ จอดขายอยู่เยื้องศาลหลักเมือง



Kalojee and Tao Huai

douhua is one of the very old shop producing douhua for a very long time. It sells Kalorjee (baked flour mix with crunched beans and sugar) and douhua in the present time. Notice its old wooden wheelbarrow located diagonally opposite to the main gate of Songkhla City Pillar Shrine.



Paa Juah's

Noodle and Tao Kua sells noodle with chicken, pork's ribs, pig skin, and meatballs in sweet and tasty soup.



.....ที่วยเตี้ยว แสะเต้าฮั่วป้าสวน

เปิดร้านขายทั้งเต้า คั่วและก๋วยเตี๋ยวมานาน ก๋วยเตี๋ยวมีทั้งใส่ไก่ ชี่โครงหมู หนังหมู ลูกขึ้น ในน้ำซุป ที่เคียวหอมหวาน

ร้านในศกรีม นันพลีเสง

เป็นร้านไอศกรีมยอดนิยมของวัยรุ่น
สงขลาสมัยก่อน ปัจจุบัน
ก็ยังได้รับความนิยมอยู่
ที่นี่มีไอศกรีมกะทิสดหลากหลาย
รูปแบบให้เลือกรับประทาน
ว่ากันว่าเป็นร้านไอศกรีมเจ้าแรกของ
เมืองสงขลา (ต้นตำรับ)





Ban Lee Heng

has been a famous icecream shop of Songkhla with its outstanding fresh coconut milk icecream mung beans icecream, nipa palm icecream, and so on.

...ร้ายเต้าหู้ขึ้นสวย

สืบทอดกรรมวิธีในการผลิต ตามแบบบรรพบุรุษมา 4 ช่วงคน ซึ่งเป็นอาหารขึ้นชื่อของเมืองสงขลา ด้วยสูตรดั้งเดิมจากเมืองจีน เนื้อ เต้าหู้จะเหนียวและมันเป็นเอกลักษณ์ของทางร้าน ที่ได้ชื่อว่า "เต้าหู้ยี่เสวย" เพราะเคยทูลเกล้าฯ ถวายรัชกาลที่ 6 และ รัชกาลที่ 9 มาแล้ว เป็นของฝาก ที่ผู้มาเยือนถนนนางงาม ต้องซื้อกลับไปเป็นประจำ



Tao Hu Yee Sawei

(fermented bean curd) has been carrying out its old Chinese recipe for 4 generations now. It is a famous food of Songkhla with its unique tough and tasty tofu. Its products were once presented to King Vajiravudh and King Bhumibhol. Its often offered as a souvenir from Songkhla.





ร้านเท้าห้อง โรกหมู ก่วนรั้น

โทรศัพท์ 08-4407-5423







โจ๊ก ก๋วยจั๊บ เก้าห้อง

โจ๊ก ก่านจี้ย เข้าท้อง ร้านนี้เป็นร้านที่เริ่นรายมาทั้งแต่คุณกุ่นแม่ ประมาณ 20 ปีที่แล้ว จึงเริ่นจากการรายขนนนี้เป้าเรื่อนจังจรกาวิทยามูลนิธี(โรงเรียนจัง) ต่อมาให้

นผลันอยาหารตัว แก้แบ่งงานรักดิเลือก ในช่วงเปรนายานอนกฤตราย หลังจากสา รายทางารตองสนีคณิวที่สารบะหนึ่งก็เปลี่ยนจากการรายรนมฤษต่ายในร่วงเปานมา เป็นก่างเห็น ผลให้กลาย เมื่องจากคุณขายธายุเกกลตัว จักหังการทำรนมฤษต่าย ตั้งใช้สามากจิงไม่ให้ท่านมฤษต่านจำหน่ายเก็สะเก็บอดิต

ดอนนี้ก็จากวได้คกทอดมาคู่รุ่นลูก ซึ่งเป็นรุ่นที่ 2 โดยลูกสวรของคุณยาย คือ คุณเจริญจัดด์ หริทอง ได้ช่วยคุณยายชายมาตั้งแต่ยังเด็กจึงจดจ่าสุดภารทำยาหารได้ เป็นอย่างดี

"ก๋วยจั๊บ มีดีที่เส้น"





ร้านแท้วโปรด

ตั้งอยู่เลขที่ 48 ถ.นางงาม เยื้องร้านเต้าหู้ยั้ เสวย แนะนำให้ชิม เอสเปรสโชคู่กับขนมปัง นมโอวัลติน กับบรรยากาศสบายๆ ของร้าน

Kaeo Prod.

located at 48 Thanon Nang Ngam, is recommended with its espresso and Ovaltine-Bread.







ตั้งอยู่ลขที่ 18 ถ.ยะหริ่ง (ประมาณ 50 เมตร จาก ปากซอย) โทร 08-4633-8436 ขนมกลอก หน้าตาและรูปร่าง ดูเผิน ๆ เหมือนกับปอเปี๊ยะ แต่แป้งนุ่มกว่ากันมาก และมี ส่วนผสมไส้เป็นกุ้ง เต้าหู้ปลา และถั่วงอกรับประทานกับ น้ำจิ้มหวาน รสชาติเข้ากันได้ดี





Khanom Klok

Khanom Klok is located at 18 Thanon Yaring. It looked like spring roll but with softer flour with bean sprouts, prawns, and tofu stuffed.

สั่วเฮงหยู

ขายมากว่า 80 ปี เปิดตั้งแต่เข้า ไปจนถึงประมาณสี่โมงเย็น แนะนำให้สั่ง บะหมี่แห้งสองก้อนหรือบะหมี่ไก่ตุ้น



Dames .

Chua Heng Yew

Has been in service since some 80 years ago, it opens daily in the morning until 4.00 PM



แผนที่เดินเที่ยวถนนนางงาม



รยาคารออมสิน

ถนนสายบุรี

โรงแรมนางงาม

สาลเจ้าตั้งเช้งถึง 🅶 ฉั่วเฮงหมูก๋วยเตี๋ยวหมู

ร้านแก้วโปรด

วัดยางทอง

ถนนยะหริ่ง

📑 ขนมกลอก เต้าหู้ยี่เลวย

ริกาแมนขั้น

ถนนทนองจิก

ร้านบันหลีเฮง 💆

ร้านกะลอจิ๊ 💰

ร้านฮะเฮียง (ไอดิมโอ่ง)

ร้านขนมไทยกุล-ประคอง 🛤 ร้านแต้เฮี้ยงอิ๊ว 🛤

ถนนรามัญ

ร้าน 111 🗂

🦝 ร้านก๋วยเตี๋ยวป้ารุ่งใต้โรงจ๋้ว (ศาลหลักเมือง)

😊 ร้านเถียดพัง (โกยาว) ข้าวสดู

ศาลเจ้าพ่อกวนอู (ศาลเจ้าล่ำเล้งเดียนกวน หรับ)

🚍 ร้านตั้งชั่วคิม (ซาลาเร้านขนมไทยลอง-แลนลูตร q ห้อง) 📑 ร้านขนมไทยสอง-แลน

📑 ร้านขนมไทยแม่ฉวี

📑 ภัตตาคารหน้าเค่า ร้านไดมอนด์เบเกอรี่

ំ ទ័រាម E & P Bake House

👼 ร้านโจ๊กเกาะไทย ร้านฮับเช่ง

💆 ร้านไอศกรีมยิว

ถนนปัตตานี

เจ็นีย์ - เจ้าเก่า ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น ลุกั้

ร้านก๋วยเตี๋ยวหางหมู

ร้านข้าวต้มปลาเจ็นิ ร้านโพยมแต้เตี้ยม 🚍

🚍 ร้านก๋วยจับเจ็น้อย

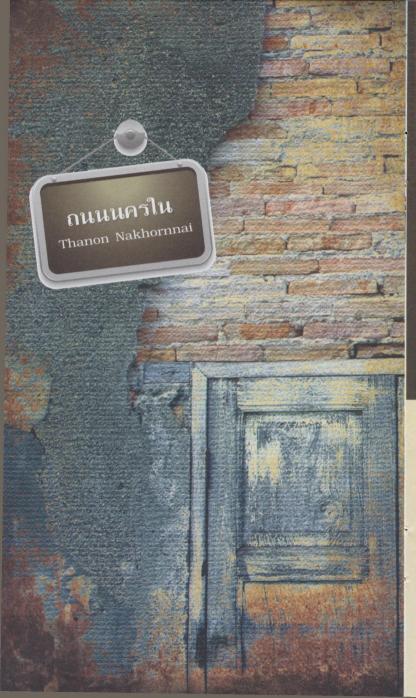
ถนนยะลา ร้านขนมหวานยายคิ้ม 📑

 ร้านก๋วยเตี๋ยวเสียงโขค + เต้าทึ่งโบราณ 🎅 ร้านหมีผัดโบราณ

🚍 โรตีน้ำแกง

📑 ร้านขนมบอก ถนนพัทลุง ไปวัดมัขณิมาวาส

= เอล เค เกรทเฮ้าท์





ตั้งอยู่ ถ.นครใน จ.สงขลา ร้านอาหารรูปแบบ Style Modern ผสมผสาน ในลักษณะบ้านทรงจีน อาคาร 2 ขั้น ภายในจัดแสดงนิทรรศการ ภาพถ่ายของ ศิลปิน สิทธิพร บรรจงเพชร ศิลปินแห่งชาติ สาขาวรรณศิลป์ ปี 2548 บรรยากาศ เย็นสบายเหมาะกับการพาคนในครอบครัวมาสังสรรค์ หรือเป็นที่นัดพบปะเพื่อนสนิท มิตรสหาย มาที่เดียวพบกับหลากโซนหลายอารมณ์ กับการบริการที่หลากหลาย อาหารถูกปากคนไทย ทั้งอาหารไทยและอาหารตะวันตก รวมทั้งเครื่องดื่ม ไอศกรีม Buds ที่เดียวในสงขลา เป็นต้น พร้อมกับการให้บริการ อาหารเข้า อาหารเที่ยง และอาหารเย็น เปิดบริการทุกวัน เวลา 06.00-23.00 น.

J-Glass

is the first house on the left on Thanon Nakhornnai, noticeable with its vellow painted wall and photo exhibition featuring history of a National Artist 2005 in Literature, Siithibhorn Banchongphet, inside its 2-level shop. It offers menu of Thai and western foods including good drinks and Bud's Icecream among its nice and warm atmosphere suitable for groups of family or friend. It opens daily since 6.00 AM - 11.00 PM







เปิดขายบนถนนนครในมานานกว่า สี่สิบปี มีกล้วยปึ้ง มันเผาร้อนๆ บนเตาทุกวัน Grilled Banana has been a familiar sight daily on Thanon Nakhornnai for

over 40 years.



Khanom Sawd-sa

(sweet stuffed dough) is available on Thanon Nakhornnaisicne the morning daily.

..ร้านสีน อดุลผพันธ์

จำหน่ายสินค้าพื้นเมืองของฝากของ ที่ระลึก อาทิเช่ง ปลาแห้ง น้ำบูดู มังคุดกวน เป็นต้น

Sin Adulbhan has been an everlasting souvenir shop of Songkhla selling local products and dried food stuffs such as dried fish, dried shrimp, Budu (fermented fish sauce), stir fried mangosteen, etc.





ร้านกาแฟลดสไตล์ย้อนยุค ซึ่งภายในร้านจะมีสินค้าเก่าไว้จำหน่ายสำหรับ ผู้ที่หลงใหลของตกแต่งบ้าน หรือเป็นนักสะสมของเก่าที่นี่มีให้ท่านได้เลือก หลากหลาย และรับรองว่าเป็นสินค้าที่มีคุณภาพ เพราะทางร้านตั้งใจเปิดร้านแห่งนี้ เพื่ออนุรักษ์ขื่อกิจการ จะมีตำนานหรือที่มาเช่นไร อยากให้ท่านแวะเวียน เข้ามาเยี่ยมชม เปิดบริการทุกวัน โทร 0-7431-2942



Ong Hieb Huat

is a coffee shop offering retroatmostphere decorated with variety of old and used items but they are all in good condition and some of which are for sale. Open daily, it can be contacted at Tel. 0-7431-2942









.....ร้านผินดีส่งบลา

จำหน่ายสินค้าพื้นเมือง ของ ฝากของที่ระลึก

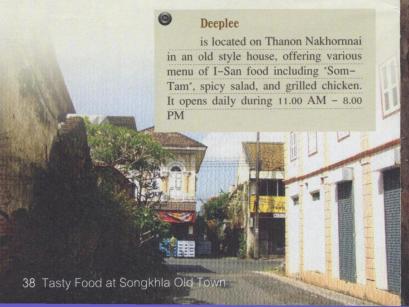
Yindee Songkhla

is another longlasting souvenir shop of Songkhla. Local products and dried food stuffs are available.



....ร้านดีปลี

เป็นร้านอาหารสไตล์บ้านเก่า มีทั้งอาหารจานเดียว ส้มตำ ยำหลากรส และไก่ย่าง ซึ่งเป็นของขึ้นชื่อของทางร้าน ตั้งอยู่ ถนนนครใน และ ถนนนครนอก เพราะตัวอาคารสามารถเปิดได้ทั้ง 2 ด้าน เปิดบริการทุกวัน 11.00 น.-20.00 น.



แผนที่เดินเที่ยวลนนนครใน





ถนนพัทลุง

ถนนนครนอก Thanon Nakhornnok



40 Tasty Food at Songkhla Old Town







....ร้านปี้เต๋

ร้านป็๊เต๋ ร้านนั่งเล่น ตกแต่งบรรยากาศ ร้านสไตล์ ของเก่า จำหน่ายเครื่องดื่ม ชา กาแฟ ซาลาเปา

Piteh

a retro-style decoration made this shop interesting among its home-made cakes and drinks, especially coffee and tea.

















Memo...









คู่มือนักเดินทาง...

รถยนต์ส่วนตัว จากกรุงเทพมหานครใช้ทางหลวง หมายเลข ๔ ผ่านจังหวัดเพชรบุรี ประจวบคิรีขันธ์ ชุมพร สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช ตรัง พัทลุง ไปจนถึงจังหวัดสงขลา รวมระยะทาง ประมาณ 950 กิโลเมตร

รถโดยสาร มีรถโดยสารประจำทาง กรุงเทพฯ-สงขลา บริการทุกวัน ใช้เวลาเดินทางประมาณ 13 ชั่วโมง ค่าโดยสาร ประมาณ 1,126 บาท สอบถามที่ โทร. 0-2434-5557-8 ที่หาดใหญ่ ติดต่อบริษัท ขนส่ง จำกัด โทร. 0-7423-2789 ปียะทัวร์ โทร. 0-7442-8972 บริษัทไทยเดินรถ จำกัด โทร. 0-7442-9525

รถไฟ จากกรุงเทพฯ มีขบวนรถไฟสายใต้ ทั้งขบวน รถด่วนพิเศษและขบวนรถเร็ว ออกจากสถานีรถไฟกรุงเทพ (หัวลำโพง) ไปยังสถานีขุมทางหาดใหญ่ รวมระยะทาง 945 กิโลเมตร อัตรา ค่าโดยสาร ขั้นหนึ่ง 734 บาท ขั้นสอง 345 บาท และขั้นสาม 149 บาท (ราคาทั้งหมดยังไม่รวมค่าธรรมนียมต่างๆ) สอบถามรายละเอียด การเดินทางได้ที่ สายด่วน โทร.1690 ตลอด 24 ชั่วโมง จองตั๋ว โดยสารได้ที่โทร 0-2220-4444 (จองล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 5 วัน ในเวลาราชการ)

_

c

_

จากสถานีรถไฟชุมทางหาดใหญ่ ต่อรถรับจ้างไปยัง คิวรถหน้าหอนาฬิกา จะมีรถตู้กับรถบัสโดยสารสีเขียวให้โดยสาร ต่อไปยังตัวเมืองสงขลา

จากย่านเมืองเก่าสงขลา ยังสามารถเดินทางไปท่องเที่ยว ในสถานที่ที่น่าสนใจอื่น ๆของเมืองสงขลาได้ หากไม่ไกลมากอย่าง พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติสงขลา เลือกใช้บริการรถสามล้อถีบก็ได้ บรรยากาศดี หรือหากเป็นสถานที่ไกลออกไปอย่างแหลมสมิหลา เขาตังกวน หรือละแวกข้างเคียงในตัวเมืองสงขลายังมีบริการ รถสี่ล้อเล็ก ที่คนท้องถิ่นเรียกกันว่ารถตุ๊กตุ๊ก ในอัตราค่าโดยสาร ไม่เกิน 20 บาท

หมายเหตุ อัตราค่าโดยสารอาจเปลี่ยนแปลงได้ กรุณาตรวจสอบอีกครั้งก่อนออกเดินทาง

Transportation



0 0

-

5

-

-

->

-

-

0

0

0

Car

From Bangkok, take highway no. 4 and drive through Phetburi, Prachuabkhirikhan, Chumporn, Suratthani, Nakhon Si Thammarat, and Phatthalung to Songkhla. It is about 950 KM.





Buses from Bangkok to Hatyai and Songkhla are available daily that takes about 13 hours at a cost of about 1,126 Baht. For more information contact: Transportation Co., Ltd. Tel. 0-2434-5557-8, Piya Tour Tel. 0-7442-8972, Thai Transportation Co., Ltd. Tel. 0-7442-9525.

The state of the s

Train

From Bangkok Railways Station, southern line trains to Hatyai Junction are available daily with express trains and rapid

From Hatyai, take Hatyai-Songkhla bus or van from bus stops on Petkasem Road to Songkhla that are available during 6.00 AM - 7.30 PM

From Songkhla Old Town, there are some other attractions located not too far such as Songkhla National Museum, Samila Beach, and Tang Guan Hill. A old transportation, "Sam Lor" (side-car bicycle) is available for slow sight-seeing to admire the atmosphere of Songkhla Old Town.



เลขที่ 190 ถ.นางงาม หลังอื่มท้องแล้วมาอิ่มตา
เสพงานศิลป์และทักทายพูดคุยกับศิลปินถนนนางงามเจริญ รัตนะวิจิตต์
"สื่อจิตรกร" ผู้รับงานเขียนรูปเหมือนทุกชนิด
โทร: 0-7443-7819, 08-3193-5376

Artist Media is for arts enthusiasts. Have some chats about art with a local artist "Charoen Rattanavijit".





ชวนชิม... **ย่านเมืองเก่าสงขลา** "Tany Jod a Sengloth Oll Torn"





๕๐ ปีการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานหาดใหญ่

1/1 ซอย 2 ถนนนิพัทธ์อุทิศ 3 อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โทร : 0-7423-1055 , 0-7423-8518

http://thai.tourismthailand.org E-mail: tatsgkhl@tat.or.th